# [烤面包的做法 烤箱]烤面包的做法有哪些

来源：网络 作者：夜幕降临 更新时间：2025-06-07

*你烤过面包吗？你知道烤面包有哪些做法吗？以下是本站的小编为大家整理的“烤面包的做法有哪些”，仅供参考，希望对大家有帮助，欢迎查阅！烤面包的做法有哪些　　1、蒜香烤面包　　（1）准备切片面包，100g左右黄油，适量辣椒、香菜末、盐，5瓣大...*

　　你烤过面包吗？你知道烤面包有哪些做法吗？以下是本站的小编为大家整理的“烤面包的做法有哪些”，仅供参考，希望对大家有帮助，欢迎查阅！

**烤面包的做法有哪些**

　　1、蒜香烤面包

　　（1）准备切片面包，100g左右黄油，适量辣椒、香菜末、盐，5瓣大蒜。

　　（2）蒜香烤面包第一步是制作蒜酱，将蒜搅拌成蒜汁。

　　（3）将黄油放入锅中融化之后，加入蒜汁、盐、辣椒、香菜末等，充分搅拌均匀。

　　（4）在面包片上浅浅地划开一个口子，注意不要切断，将步骤3）中调好的蒜汁均匀涂抹在面包片上。

　　（5）将步骤（4）中的面包切片用锡纸包裹好，放入烤箱中烤10分钟左右，时间到了之后再反面烘焙。

　　（6）喜欢吃肉或者水果的话，也可以用培根、火腿肠、香蕉等代替蒜汁。

　　2、烤面包盒

　　（1）准备面包片、玉米粒、胡萝卜、脆皮肠、洋葱、柿子椒、西兰花、沙拉酱、黄油各适量。

　　（2）将柿子椒、脆皮肠、胡萝卜、洋葱切成小块。

　　（3）将胡萝卜、西兰花用热水焯一下。

　　（4）将玉米粒、蔬菜盯脆皮肠放在一起，用沙拉酱搅拌均匀。

　　（5）取几个小碗，在碗底涂抹一层黄油，将面包片裁好边之后放入碗里，然后将步骤4）中的成品放在面包片上。

　　（6）将烤箱预热到200度之后，烘焙15分钟即可。

　　3、熏鱼烤面包

　　（1）准备酵母面包（4片左右），250g奶酪黄瓜酱，250克熏鲑鱼片，适量蒜、橄榄油、紫花南芥、黑胡椒粉。

　　（2）先将面包放在烤盘上烘烤，然后趁面包热着的时候撒上蒜、橄榄油和奶酪黄瓜酱，最后再放上鲑鱼和紫花南芥。

本文档由028GTXX.CN范文网提供，海量范文请访问 https://www.028gtxx.cn